

Agar Suero Naranja

USO

Medio utilizado para el aislamiento y cultivo de microorganismos acidúricos de jugos y concentrados de frutas.

EXPLICACIÓN

El medio contiene extracto de naranja que favorece el crecimiento de microorganismos que descomponen los productos cítricos como *Lactobacillus* y *Leuconostoc*, además, se utiliza para el cultivo de hongos saprófitos y patógenos.

La peptona de caseína provee el nitrógeno, las vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El extracto de levadura es la fuente de vitaminas del grupo B, la dextrosa es el carbohidrato fermentable que proporciona la energía. El suero de naranja acidifica el medio, esto limita el crecimiento de microorganismos que no toleran el ácido. El agar bacteriológico actúa como agente solidificante.

FÓRMULA POR LITRO

Peptona de Caseína	10.0 g	Fosfato de Potasio Dibásico	2.5 g
Extracto de Levadura	3.0 g	Dextrosa	4.0 g
Extracto de Suero de Naranja	5.0 g	Agar Bacteriológico	15.0 g

pH 5.5 ± 0.2 a 25°C

PREPARACIÓN

Método

Suspender 40 gramos del medio en un litro de agua purificada. Mezclar y calentar con agitación suave hasta su completa disolución y hervir durante un minuto. Esterilizar en autoclave a 118°C durante 15 minutos. Dejar enfriar a una temperatura entre 45-50 °C y vaciar en placas Petri estériles.

Procedimiento

1. Inocular las placas de acuerdo con procedimientos internos de laboratorio.
2. Incubar en condiciones aeróbicas a 35 a 35°C de 40 a 48 horas.

www.mcd.com.mx

OAXACA (PLANTA)

Camino Antiguo a San Jacinto No.159,
Huertos y Granjas de Brenamiel,
San Jacinto Amilpas, Oaxaca, C.P. 68285.
Teléfono: (951) 512 8792

ESTADO DE MÉXICO (CEDIS)

Luis Donaldo Colosio No. 34,
Barrio Santiaguito.
Tultitlán, Estado de México, C.P. 54900
Teléfonos: (55) 53-84-20-50 / 53-84-20-95

CARACTERÍSTICAS

El crecimiento se describe en la siguiente tabla:

MICROORGANISMOS	ATCC	CRECIMIENTO	INOCULO cfu/mL	% DE RECUPERACIÓN
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	16404	Abundante	≤100	≥ 70%
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	Abundante	≤100	≥ 70%
<i>Lactobacillus fermentum</i>	9338	Abundante	≤100	≥ 70%

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

CAT. No	PRESENTACIÓN	ALMACENAMIENTO
5221	Medio deshidratado Frasco con 450 g	2-30°C
5222	Medio deshidratado Frasco con 500 g	2-30°C
5227	Medio deshidratado Cubeta con 5 Kg	2-30°C
5227A	Medio deshidratado Cubeta con 10 Kg	2-30°C
5227D	Medio deshidratado Cuñete con 25 Kg	2-30°C
5227B	Medio deshidratado Cuñete con 50Kg	2-30°C
4534	Medio preparado en Placa (Pqte/10 Placas)	2-8°C
8046	Medio Semipreparado (Caja/12 Frascos 140 mL)	2-8°C
		

BIBLIOGRAFÍA

1. Hays G.L.(1 951), Proc. Florida State Hort. Soc. , 94th Ann. Murdock D.I. and Brokaw C.H.(1 958), Food Tech., 1 2. 573-576. American Public Health Association (1976), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, APHA Inc. Washington DC.
2. Instituto de Química, Consejo Superior de <investigaciones Científicas, Departamento de Química Vegetal, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Departamento de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Centro Nacional de Química Orgánica, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. 2008 Ed. Revista de agroquímica y tecnología de alimentos.
3. Instituto Nacional de Higiene "Leopoldo Izquieta Pérez" 2007 Ed. Instituto Nacional de Higiene "Leopoldo Izquieta Pérez" Universidad de California.

www.mcd.com.mx

OAXACA (PLANTA)

Camino Antiguo a San Jacinto No.159,
Huertos y Granjas de Brenamiel,
San Jacinto Amilpas, Oaxaca, C.P. 68285.
Teléfono: (951) 512 8792

ESTADO DE MÉXICO (CEDIS)

Luis Donaldo Colosio No. 34,
Barrio Santiaguito.
Tultitlán, Estado de México, C.P. 54900
Teléfonos: (55) 53-84-20-50 / 53-84-20-95